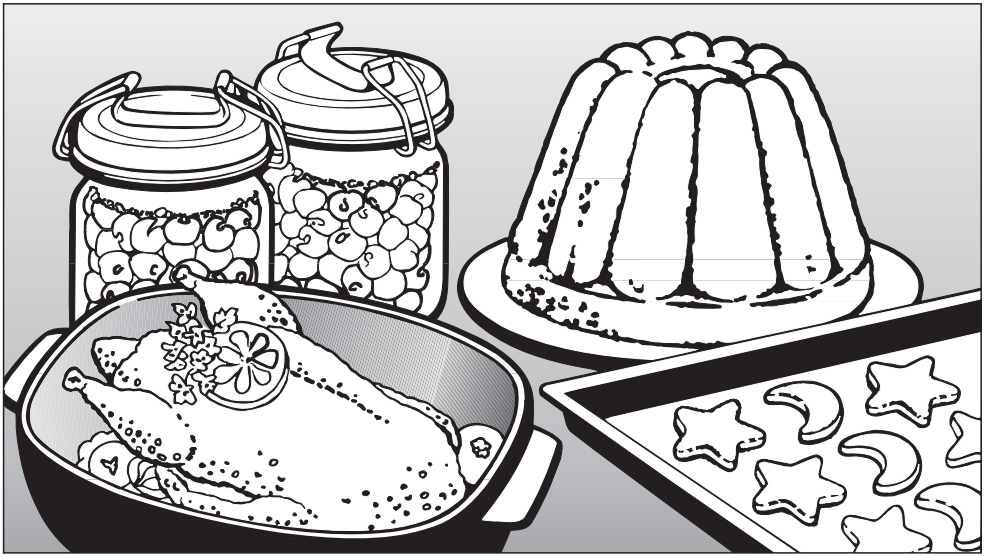
Miele

Instrucciones de Operación



Horno
H 395 B
H 396 B

MX

Para evitar accidentes y
daños al aparato,
lea estas instrucciones
antes de su instalación o uso.

M.-Nr. 06 391 330

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD 4
Guía del horno 7
Guía de la pantalla 8
Accesorios del horno 9
Rack metálico 9
Charola para rostizar 9
Charola Anti-salpicado 9
Filtro de grasa 10
Sonda para rostizar 10
Rosticero 10
Puerta deslizable 10
Seguro del horno 11
Uso de la pantalla del horno 12
AJUSTES 13
Idioma 14
Reloj 14
Temperaturas 15
Lámpara del horno 16
Temperatura °F/°C 16
Mostrador 16
Opciones del tono 17
Reestablecimiento 19
Preparativos para el uso del horno 20
Uso del horno 22
Selección de funciones 22
Ajuste de la temperatura del horno 23
Precalentamiento 24
Inicio retardado 25
Tiempo - Terminar 26
Interrupción de la cocción 27
Apagado del horno 27
Al momento de finalizar la cocción 27
Ajuste del reloj 28

Indice

Guía de funciones 29
BAKE (horneado) 30
ROAST (asado) 35
Sugerencias para el asado 38
Uso del termómetro de cocción 39
MASTER CHEF (chef maestro) 43
Asado a la parrilla 46
Consejos para asar a la parrilla 51
FAVORITES (funciones favoritas) 52
SABBATH (modo sabbath) 53
DEHYDRATE (deshidratado) 54
PROOF (prueba) 55
DEFROST (descongelado) 56
Sugerencias para el descongelado 56
Limpieza 57
Esmalte PerfectClean 58
Desmontaje de la puerta del horno 60
Desmontaje de los rieles correderas 61
Descenso del elemento calefactor superior 62
Revestimientos catalíticos 63
Cambio del foco 65
Preguntas frecuentes 68
Servicio técnico 70
Accesorios opcionales 71
Instrucciones de instalación 73
Cuidado del medio ambiente 74
Desechos de los materiales de empaque 74
Desecho de aparatos usados 74
Conexión eléctrica 75
Aparato y sus Dimensiones de Instalación 76
Para instalar el horno 77

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Este horno está fabricado exclusivamente para uso residencial.

Utilice este aparato sólo para el propósito diseñado. El fabricante no es responsable de daños derivados del uso inadecuado de este horno.

El aparato cumple con los requisitos actuales de seguridad. Su uso inadecuado puede producir lesiones y daños materiales.

Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar por primera vez el horno.

Guarde estas instrucciones de operación en un lugar seguro y entréguelas a cualquier usuario futuro.

Instalación

Antes de la instalación, asegúrese que el voltaje y la frecuencia registrados en la placa de datos correspondan con el suministro eléctrico doméstico. Estos datos deben ser correspondientes a fin de evitar lesiones y daños al horno. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado.

Cerciórese de que el horno lo instale y conecte a tierra un técnico calificado.

Con la finalidad de garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el horno y un sistema de aterrizaje eficiente. Es importante que se cumpla con este requisito básico de seguridad. Si tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado que revise el sistema eléctrico de la casa.

El fabricante no es responsable de daños ocasionados por la ausencia o falta de falta de adecuación de un sistema de aterrizaje eficiente o el incumplimiento en la observación de los códigos eléctricos nacionales o locales.

El horno sólo debe operarse después de que se haya instalado dentro de la estantería.

Un técnico de servicio autorizado debe realizar los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Si tales trabajos los realiza una persona no calificada podría ser peligroso y anular la garantía.

Antes de la instalación o el servicio, desconecte el suministro de energía que alimenta el área de trabajo mediante el retiro del fusible, la "derivación" del interruptor automático de circuitos o el cierre de la red eléctrica.

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

Uso del horno

⚠ ADVERTENCIA: Los hornos producen temperaturas elevadas que pueden causar quemaduras.

- Evite que los niños toquen el horno cuando esté en funcionamiento.

- Utilice guantes térmicos al introducir trastes en el horno, girarlos o retirarlos del mismo. El elemento calefactor superior y las parrillas del horno pueden estar lo suficientemente calientes para ocasionar quemaduras.

- Cuando el horno se encuentre a una temperatura fría coloque las parrillas del horno a la altura deseada con el propósito de evitar quemaduras.

- Abra siempre con cuidado la puerta. Deje escapar el aire caliente o el vapor dentro del horno antes de colocar o retirar la comida.

- Permita el enfriamiento del elemento calefactor antes de limpiar con la mano a fin de evitar quemaduras.

- La junta de la puerta es esencial para un sellado adecuado. Debe tener cuidado de no rozar, dañar o mover la junta. Ésta sólo debe limpiarse con una solución de agua caliente y jabón.

- Sólo limpie las partes anotadas en este manual.

- **Precaución:** Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque no estén resplandeciendo. Durante y después del uso, no permita que alguna prenda de vestir u otro material inflamable tenga contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para su enfriamiento. Las partes externas del horno como el vidrio de la puerta, las ventillas y el panel de control pueden estar calientes.

- No bloquee ninguna abertura de ventilación.

- No permita que objetos metálicos (papel aluminio, charolas de metal) o el termómetro de carnes tengan contacto con el elemento calefactor.

- No deslice ollas o charolas sobre la superficie del horno, ya que ésta puede rayarse o dañarse.

- No apoye, descanse ni coloque artículos pesados sobre la puerta del horno abierta.

- Sólo use el termómetro de cocción Miele incluido con el horno. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele si necesita adquirir un termómetro nuevo.

- Retire el termómetro de cocción cuando el horno no esté en uso a fin de evitar daños.

- No caliente contenedores de comida cerrados en el horno, ya que puede acumularse la suficiente presión para hacerlos explotar.

Nunca añada agua a la comida en una charola o bandeja caliente ni directamente en la comida en un horno caliente. El vapor creado puede ocasionar quemaduras graves o escaldaduras.

Este horno sólo debe usarse para cocinar. No lo utilice como secadora, estufa, deshumificador, etcétera. El humo o los vapores emitidos por pegamentos, plásticos o líquidos inflamables y materiales pueden ser peligrosos.

Nunca guarde líquidos y materiales inflamables dentro, arriba o debajo de un horno o cerca de superficies de cocción.

Notas generales

No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno. El vapor puede penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

Cuando el horno esté en uso evite que los niños se encuentren solos o desatendidos. Nunca permita que los niños se sienten o paren en alguna parte del horno.
Precaución: No guarde en gabinetes situados arriba del horno artículos que llamen la atención de los niños, ya que pueden lesionarse al tratar de escalar por el horno para alcanzar estos artículos.

Siempre esté al pendiente del horno cuando cocine con aceites o grasas, ya que representan un peligro de incendio si se sobrecalientan.

No use agua en incendios provocados por grasas. Disminuya el fuego con un producto químico en seco con especificación apropiada o un extintor de espuma contra incendios.

Utilice ropa apropiada. Nunca vista prendas holgadas ni colgantes cuando opere el horno.

No use el horno para calentar la habitación.

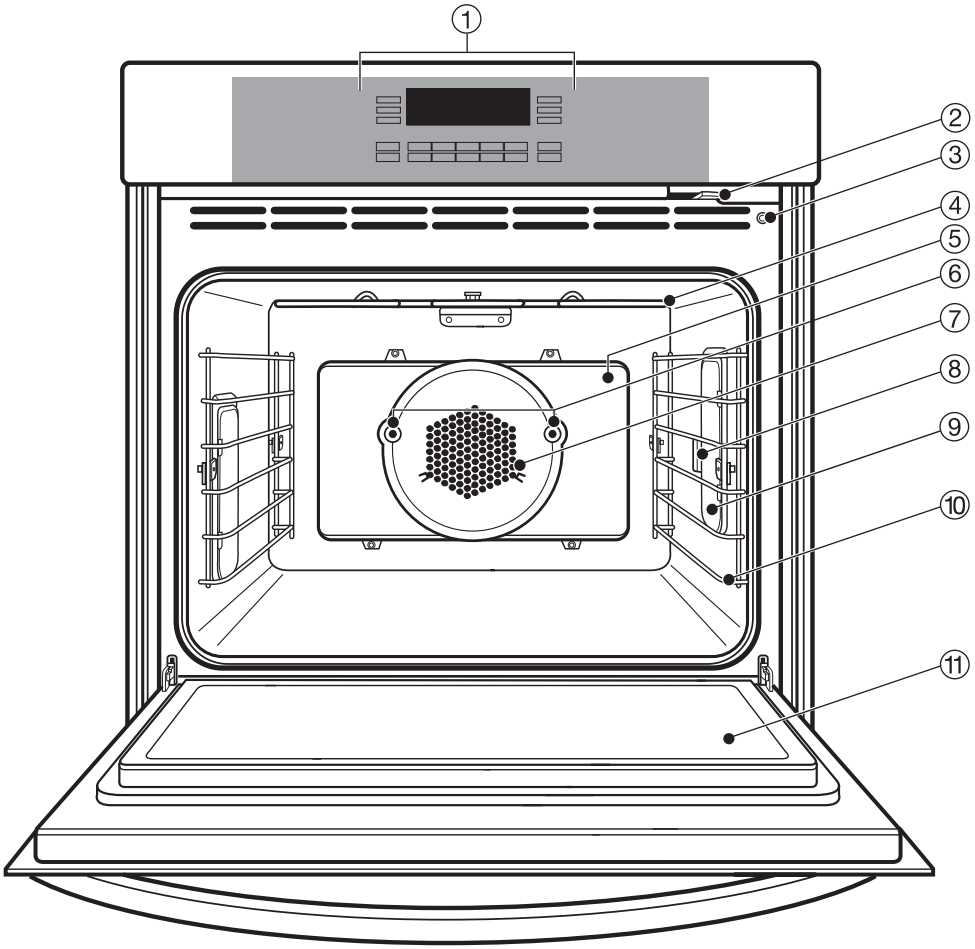
Cerciórese de que los cables de corriente eléctrica de electrodomésticos pequeños no tengan contacto o se queden atorados en la puerta del horno.

Sólo emplee agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden producir quemaduras por vapor. Mantenga alejadas las agarraderas de los aceites. No substituya las agarraderas con toallas u otros artículos voluminosos.

Asegúrese siempre que la comida esté cocida por completo antes de ingerirla.

Desecho de un horno usado

Cuando deseche un horno usado, desconéctelo de la corriente eléctrica y corte el cable de suministro eléctrico. Retire la puerta para evitar el peligro de quedar atrapado.



① Panel de control

② Seguro para niños

③ Interruptor de contacto en la puerta*

④ Elemento de calentamiento superior

⑤ Moldura Catalítica lateral

⑥ Motores del rosticero

⑦ Ventilador de convección

⑧ Enchufe para la sonda de rostizar

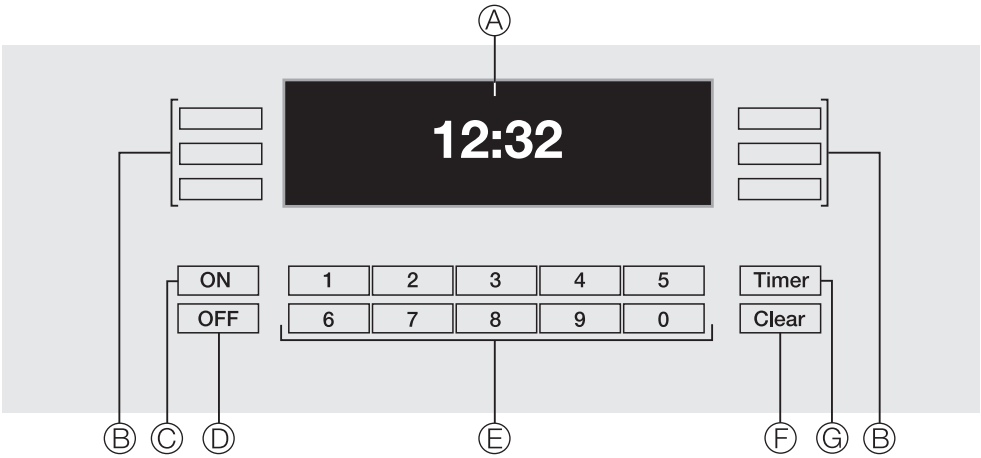
⑨ Luz

⑩ Seis niveladores para charolas fijos

⑪ Puerta del horno

*Este interruptor bloquea el calentamiento del elemento y ventilador de convección, cuando la puerta es abierta durante su uso.

Guía de la pantalla



Ⓐ **Pantalla**
muestra el tiempo o las funciones.

Ⓑ **Controles que se tocan**
para seleccionar o programar una función.

Ⓒ **"ON" control de encendido**
para prender el horno.

Ⓓ **"OFF" control de apagado**
para apagar el horno.

Ⓔ **Tecla**
para corregir tiempos o temperaturas de cocción.

Ⓕ **"Clear" control de corrección**
para borrar la última selección o seleccionar opciones nuevas del menú.

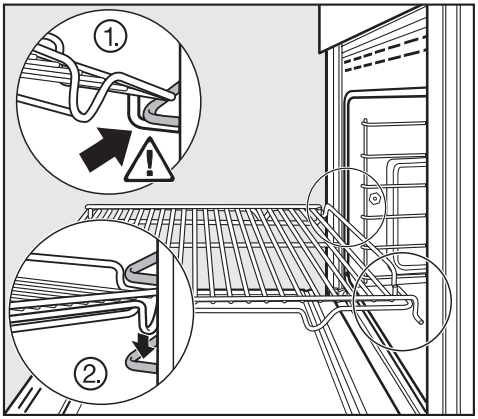
Ⓖ **"Timer" control del tiempo**
para seleccionar el tiempo independientemente de las funciones del horno.

Rack metálico

Los racks no tienen topes de seguridad que prevean que sean jalados por completo mientras el horno está en uso.

> Cuando inserte un rack, cheque siempre que los topes de seguridad están en la parte trasera del horno.

El rack puede ser removido moviéndolo hacia arriba y después jalandolo hacia afuera.

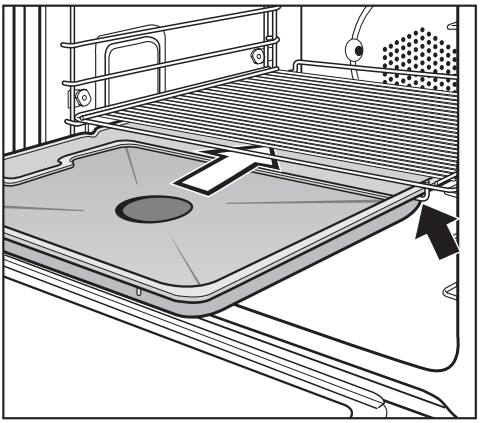


Charola para rostizar

La charola para rostizar es ideal para la captación de gotas de la carne o aves rostizadas o cocidas directamente en el rack directly. Deslice la charola de rostizar sobre el riel debajo del rack. Vea ilustración.

Esto puede utilizarse también como una charola para hornear.

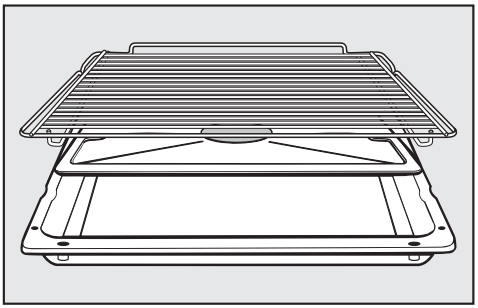
La charola para rostizar está recubierta con esmalte PerfectClean y puede ser facilmente limpiado con esponja y jabón para trastes.



Charola Anti-salpicado

La charola anti-salpicado puede ser colocado en la charola rosticera para reducir el salpicado de las carnes o aves.

La charola anti-salpicado está recubierta con esmalte PerfectClean y puede ser limpiada con esponja y jabón líquido .

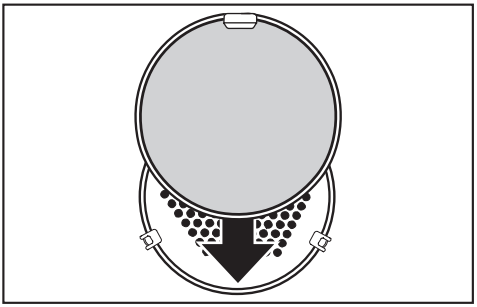


Accesorios del horno

Filtro de grasa

El filtro ayuda a mantener limpio el ventilador del horno de la grasa.

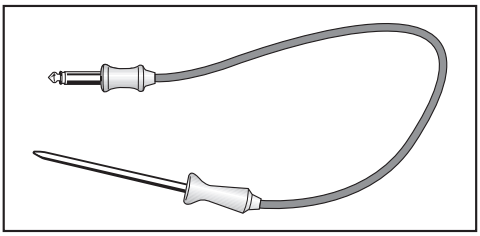
Cuando rostice o cocine, inserte el filtro de grasa frente a la entrada del ventilador.



Sonda para rostizar

La sonda para rostizar monitorea confiablemente la temperatura de la carne y aves durante la función de rostizado.

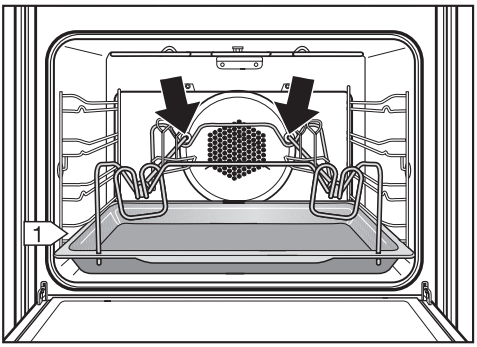
La aguja de la sonda debe ser insertada en la porción más delgada de la carne, mientras coloca el otro extremo de la sonda en el enchufe.



Rosticero

El rosticero también cocina y agrega el toque final a estofado de carne, aves y brochetas durante la función de cocción.

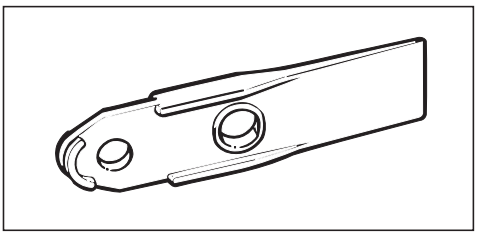
Las varillas para brochetas son insertados en el panel trasero del rosticero.



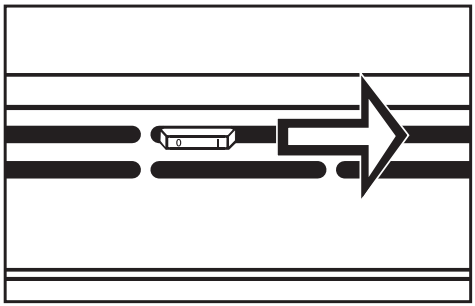
Puerta deslizable

La puerta deslizable es necesaria para remover la cubierta protectora de la luz cuando cambie el foco o bombilla.

La parte plana de la puerta deslizable se atora debajo de la cubierta de la luz.



Seguro para niños



El seguro para niños puede activarse con el fin de evitar que los niños operen el horno o conservar la alimentación en modo de reposo cuando el horno no se use durante un tiempo prolongado (p. ej., en temporada de vacaciones).

El seguro para niños se localiza abajo en el lado derecho del panel de control, sólo está visible cuando la puerta se encuentra abierta.

Si desea activar el seguro para niños realice lo siguiente:

■ Deslice el seguro a la posición "0".

Así el horno no puede operarse.
El reloj no se visualiza.

Si desea desactivar el seguro para niños realice lo siguiente:

■ Deslice el seguro a la posición "I".

Ahora puede usar el horno.
El reloj se visualiza.

Nota: Si el seguro para niños se activa por más de cuatro días, el reloj del horno tendrá que ajustarse de nuevo.

Uso de la pantalla del horno

Este horno utiliza tecnología de teclas de funciones asignables y pantalla de cristal líquido (LCD) para la selección de una función.

Si desea seleccionar una función, oprima el control que se encuentra junto a la función desplegada. La flecha próxima a la función señala su control correspondiente.

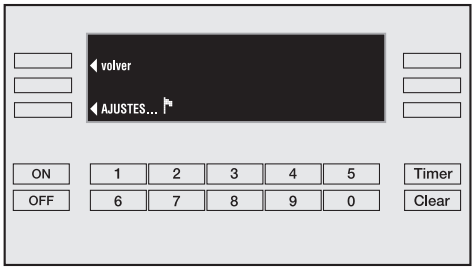
- Oprima el control "ON" (encendido) para activar la pantalla.

Las funciones adicionales se despliegan con el tacto del control "more" (más).

Puede invocarse la pantalla anterior con sólo tocar el control "back" (retroceder).

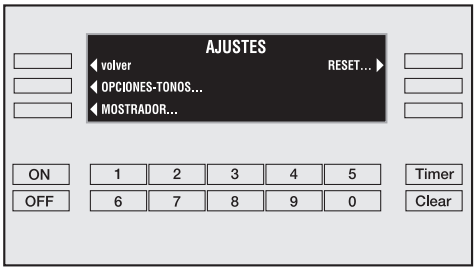
Los puntos siguientes a una función indican la existencia de un submenú.

El submenú aparecerá cuando se seleccione la función.



Los valores predeterminados de los ajustes pueden cambiarse en la función "SETTINGS" (ajustes).
Con esta función es posible personalizar el horno a fin de ajustarlo de acuerdo con sus preferencias.
Los ajustes pueden establecerse si se oprime el control apropiado.

Ajustes disponibles:

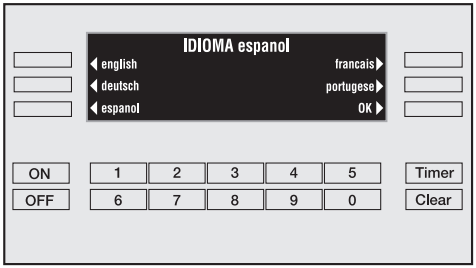


AJUSTES

Idioma

■ Seleccione el control que se encuentra junto al idioma deseado y oprima "OK" (aceptar) para confirmar.

El símbolo indica el ajuste "Language" (idioma). Si, por accidente, selecciona un idioma desconocido, sólo busque el símbolo . Oprima el control que se encuentra junto al símbolo de bandera y seleccione el idioma de su preferencia.



Reloj

En la pantalla aparece "Tiempo actual".

■ Introduzca el tiempo actual con la ayuda del teclado.

Pueden seleccionarse diferentes ajustes si oprime el control que se encuentra junto a la opción:

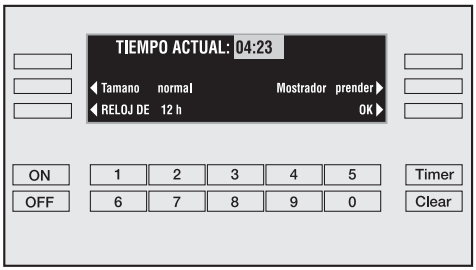
– tamaño del despliegue del reloj
  tamaño normal
  tamaño grande

– formato de la hora
  12 horas
  24 horas

– despliegue o no de la hora
  Reloj-Despliegue activado
  Reloj-Despliegue desactivado

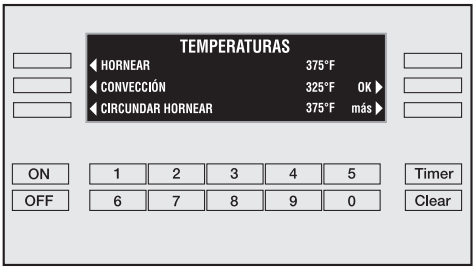
■ Oprima el control "OK" (aceptar) para confirmar la información capturada.

Si el suministro eléctrico al horno se corta durante más de cuatro (4) días, el reloj tendrá que fijarse de nuevo.



Temperaturas

El valor predeterminado de la temperatura de cada una de las funciones puede ajustarse dentro del rango mostrado abajo. Si se selecciona una temperatura fuera de este rango, el horno regresará al valor predeterminado de la temperatura.



- Oprima el control de la función cuyo valor predeterminado de la temperatura desea modificar.
- Introduzca el nuevo valor de la temperatura con la ayuda del teclado.

La próxima vez que se seleccione esta función, se usará la nueva temperatura.

Función	°F		°C	
	valor predeterminado	rango	valor predeterminado	rango
Hornear	375 °F	200°F - 500°F	190 °C	100°C - 260°C
Horneado por convección	325 °F	125°F - 500°F	160 °C	50°C - 260°C
Horneado circundante	375 °F	125°F - 550°F	190 °C	50°C - 290°C
Dorado	375 °F	200°F - 500°F	190 °C	100°C - 260°C
Intensivo	325 °F	200°F - 500°F	160 °C	100°C - 260°C
Asado automático	325 °F	200°F - 425°F	160 °C	100°C - 210°C
Asado por convección	325 °F	125°F - 500°F	160 °C	50°C - 260°C
Asado circundante	400 °F	175°F - 550°F	200 °C	80°C - 290°C
Asado a la parrilla	sin valor predeterminado	400°F - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Asado a la parrilla máximo	sin valor predeterminado	400°F - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Asado a la parrilla por convección	sin valor predeterminado	200°F - 500°F	sin valor predeterminado	100°C - 260°C
Rostizador	sin valor predeterminado	400°F - 575°F	sin valor predeterminado	200°C - 300°C
Descongelado	75 °F	75°F - 125°F	25 °C	25°C - 50°C

AJUSTES

Lámpara del horno

La duración de "on" (encendido) de la lámpara del horno puede modificarse.

- Oprima el control de ajuste de lámpara que desea seleccionar.

– "Off after 1 minute" (apagado después de 1 minuto)
La lámpara se apaga después del primer minuto de funcionamiento.

– "On during use" (encendido durante su uso)
La lámpara del horno permanece encendida durante su uso.

El ajuste seleccionado aparecerá en la pantalla.

- Oprima el control "OK" (aceptar) para confirmar la selección.

Temperatura °F/°C

Todas las temperaturas del horno pueden visualizarse en grados Fahrenheit o Celsius (centígrados).

- Oprima el control "TEMPERATURE" (temperatura) para cambiar entre °F y °C.

Mostrador

El brillo y el contraste de la pantalla del horno puede ajustarse si oprime los controles que se encuentran junto a "Brightness" (brillo) y "Contrast" (contraste).

Opciones del tono

Los tonos únicos pueden ajustarse para cada uno de los dos relojes a fin de distinguirlos del tono de una de las funciones del horno.

"Timer 1" (Tiempo Breve 1) y "Timer 2" (Tiempo Breve 2)

Los tonos de los relojes 1 y 2 pueden ajustarse en una de las cinco opciones de tonos.

- Seleccione "Timer 1 Tone" (Tiempo Breve 1) o "Timer 2 Tone" (Tiempo Breve 2) oprimiendo el control correspondiente que se encuentra a la izquierda de cada una de las opciones.

Cada vez que toque cada uno de los controles respectivos, sonará un tono distinto y en la pantalla se mostrará el número del tono.
Por ejemplo, Timer1 Tone1 (Tiempo Breve 1 Tono 1).

- Seleccione el tono para cada uno de los relojes.

"Keypad Tone" (tono - teclado)

El teclado puede ajustarse para que suene cada vez que se oprima un control.

- Oprima el control "Keypad tone" (tono - teclado) para cambiar entre los ajustes de activado y desactivado.

"Volume" (volumen)

Este control ajusta el volumen de las opciones de tonos.

- Oprima el control "Volume" (volumen) hasta que escuche el volumen deseado.

"Tone Short / Long" (tono corto y largo)

La duración de los tonos de los relojes y del horno puede modificarse.

– El "tono corto" sonará en una sucesión rápida cuando se active una señal o el reloj del horno.

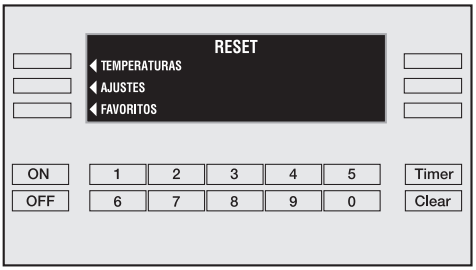
– El "tono largo" es un tono continuo que suena con una señal o el reloj del horno.

- Oprima el control "Tone" (tono) para cambiar entre el ajuste corto y largo.
- Oprima el control "OK" (aceptar) para confirmar la información introducida de "TONE OPTIONS" (opciones de tonos).

Cuando el tono suena para indicar una señal o el reloj del horno, oprima cualquier número en el teclado a fin de apagar el tono.

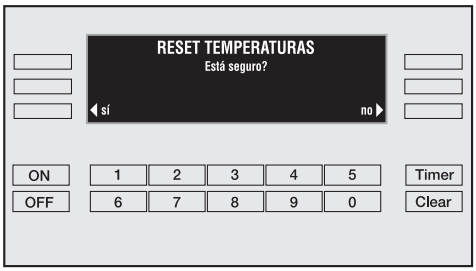
Reestablecimiento

Los ajustes de fábrica del horno pueden restablecerse por medio de la función "RESET" (reestablecimiento).



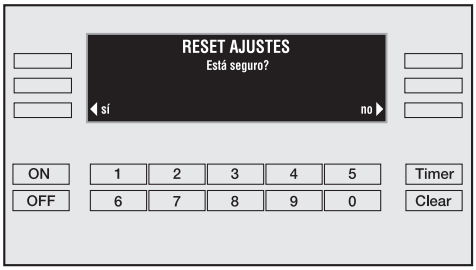
Reestablecimiento de temperaturas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa ("yes"), todas las temperaturas modificadas se restablecerán a los valores predeterminados de los ajustes de fábrica.



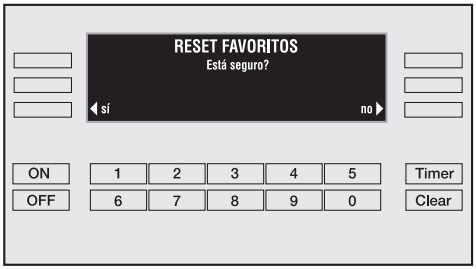
Reestablecimiento de los ajustes

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa ("yes"), todos los ajustes modificados se restablecerán a los valores predeterminados de los valores de fábrica.



Reestablecimiento de funciones favoritas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa ("yes"), se borrarán todas las entradas "favoritas". Una vez borradas, esta entradas no podrán restablecerse.



Caliente el horno

Los hornos nuevos pueden desprender un ligero olor al empezar a usarse. Si desea eliminar rápidamente el olor, opere el horno durante dos horas a una temperatura elevada.

Antes de calentar el horno, retire todos los accesorios y etiquetas del mismo.

Asegúrese de que durante este proceso la habitación tenga una ventilación adecuada.

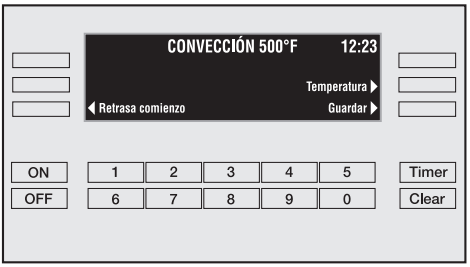
- Oprima el control "ON" (encendido).
- Seleccione la función "BAKE" (hornear).

- Seleccione "CONVECTION BAKE" (convección).

- Seleccione "Temperature" (temperatura).

- Ajuste la temperatura a 500°F (260°C) con la ayuda del teclado.

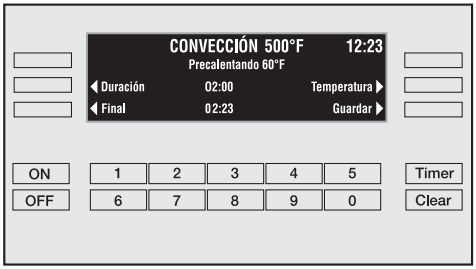
- Ajuste el reloj para que el horno funcione durante 2 horas, sólo oprima el control "Delay Start" (retrasa comienzo).



- Seleccione "Duration" (duración). Ajuste la duración con sólo oprimir en el teclado "2", "0", "0".

- Oprima el control a la derecha de la palabra "OK" (aceptar).

El horno funcionará durante 2 horas y en la pantalla aparecerá la cuenta regresiva.



Selección de funciones

- Oprima el control "ON" (encendido) para activar la pantalla.
- Oprima el control que se encuentra junto a la función que desea seleccionar.

Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "BAKE" (hornear) para seleccionar esta función.

El submenú de la función "BAKE" (horneado) aparecerá en la pantalla.

- Oprima el control que se encuentra junto a la función del submenú que desea seleccionar.

Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de las palabras "CONVECTON BAKE" (convección).

La función "CONVECTION BAKE" (horneado por convección) aparecerá en la pantalla.

Junto al nombre de la función se desplegará el valor predeterminado de la temperatura que es de 325 °F (160 °C).

Ajuste de la temperatura del horno

La temperatura de operación óptima de cada una de las funciones de este horno se probó en fábrica. Esta temperatura puede ajustarse si es necesario.

- Oprima el control que se encuentra a la derecha de la palabra "Temperature" (temperatura).

La temperatura resaltará en la pantalla.

- Introduzca la nueva temperatura con la ayuda del teclado.

El horno se calentará a la temperatura ajustada.

Precalentamiento

La mayoría de las recetas requieren el precalentamiento del horno con el propósito de obtener mejores resultados en la cocción.

Después de seleccionar una temperatura, la temperatura en ascenso puede visualizarse en la pantalla.

En la pantalla se mostrará "Preheating" (precalentamiento) hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Se escuchará un tono cuando el horno haya terminado el precalentamiento.

- Coloque la comida en el horno cuando se haya alcanzado la temperatura.

El horno **no** se precalienta cuando se usa la función "AUTO ROAST" (asado automático).

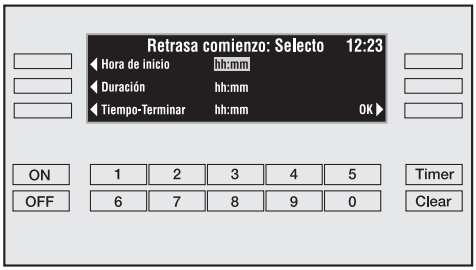
Inicio retardado

Esta función le permite retrasar, desde 1 minuto hasta 23 horas con 59 segundos, el inicio de una función para que el proceso de cocción empiece a una hora específica.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Delay Start" (inicio retardado).

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Delayed Start Time" (tiempo de inicio retardado) e introduzca la hora de inicio.

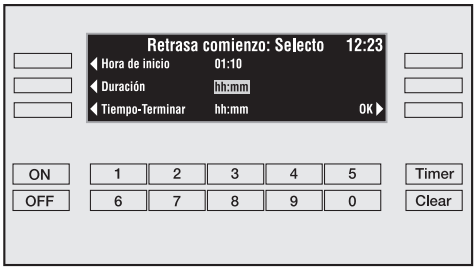
Por ejemplo, "01:10" para que la función inicie la cocción a la 1:10.



- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de la palabra "Duration" (duración) e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "00:50" para que la función se ejecute durante 50 minutos.

La "duración" debe introducirse a fin de que esta función opere en forma correcta.



- Confirme la captura con sólo oprimir el control "OK" (aceptar) o cancele oprimiendo el control "Clear" (cancelar).

La hora de finalización se calculará automáticamente.

Tiempo - Terminar

La hora de finalización deseada le permite ajustar la hora real a la que le gustaría que se terminara la cocción. Esta hora está limitada a 24 horas a partir de la hora en curso en ese momento.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Delay Start" (inicio retardado).

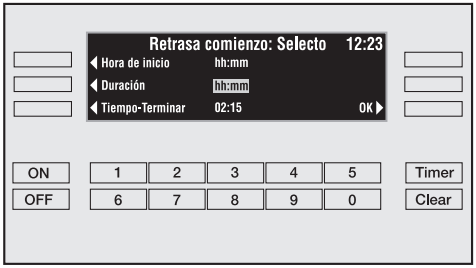
- Oprima el control "Desired End Time" (hora de finalización deseada) e introduzca la hora de finalización deseada.

Por ejemplo, "02:15" para que la función termine su cocción a las 2:15.

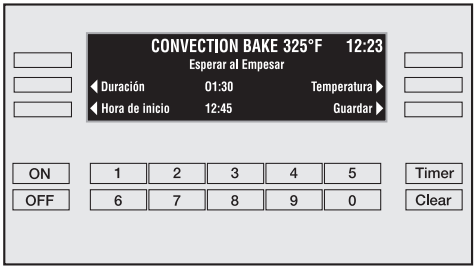
- Oprima el control "Duration" (duración) e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "01:30" para que la duración sea de 1 hora y 30 minutos.

Si se introduce el tiempo de duración, se calculará automáticamente una hora de inicio retardada.
Si no se introduce ningún tiempo de duración, el horno calculará una duración con base en la hora en curso.

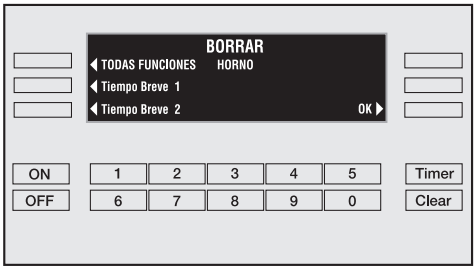


- Confirme el ingreso de información con sólo oprimir el control "OK" (aceptar) o, si desea cancelar, oprima "Clear" (cancelar).



Interrupción de la cocción

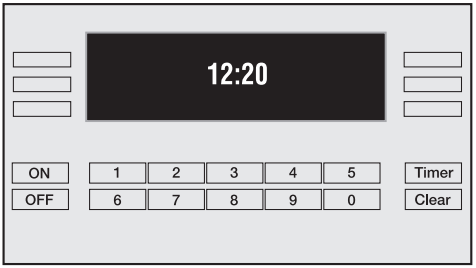
- Oprima el control "Clear" (cancelar).
- Seleccione la opción que desee cancelar.



Apagado del horno

- Oprima el control "OFF" (apagado).

El horno se apagará y en la pantalla aparecerá la hora del día.



Al momento de finalizar la cocción

– se escuchará un tono.

– La palabra "Ready" (proceso finalizado) aparecerá en la pantalla debajo del nombre de la función.

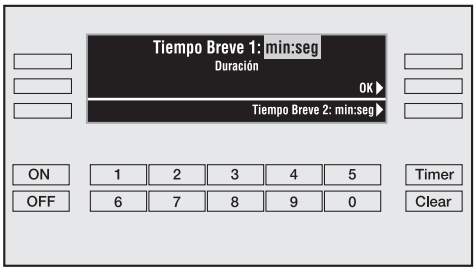
– el horno se apagará en forma automática.

Ajuste del reloj

El reloj se usará para tomar el tiempo de cualquier actividad que se realice en la cocina y puede ajustarse independientemente de una función de cocción.

De manera simultánea, es posible seleccionar dos alarmas (Timer (reloj)1 y 2).

Puede seleccionar un tiempo máximo de 99 minutos y 59 segundos.

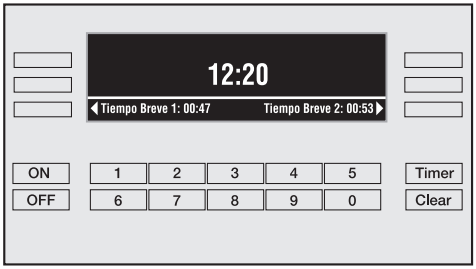


Si desea ajustar el reloj:

- Oprima el control "Timer" (tiempo breve).
- Use el teclado para introducir el tiempo deseado en minutos y segundos.

El segundo reloj puede ajustarse de la misma manera que el primero.

La cuenta regresiva de los relojes 1 y 2 se muestra en el área inferior de la pantalla.

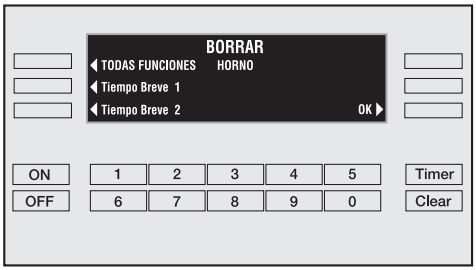


Al final del período sincronizado, se escuchará un tono.

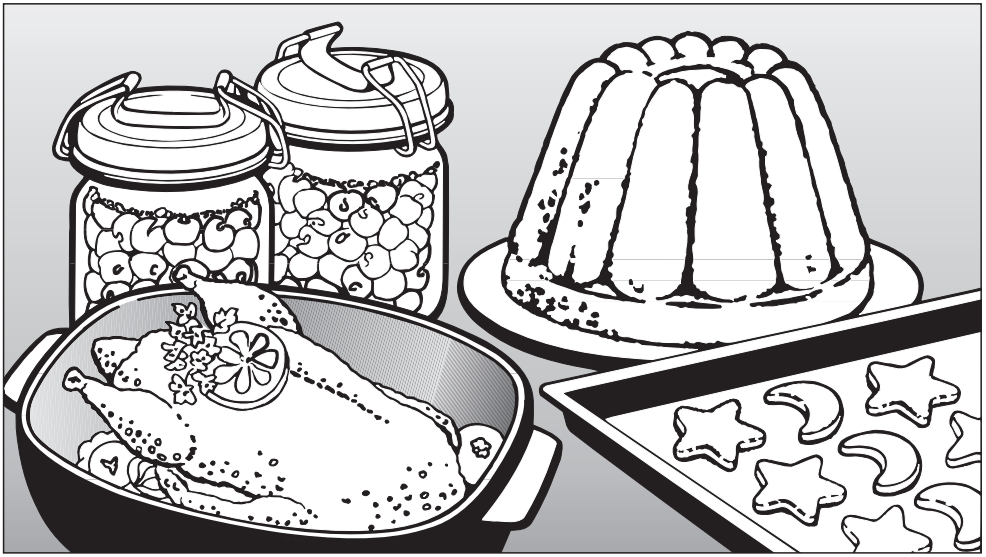
- Oprima "Clear" (cancelar) a fin de cancelar el tono del reloj.

Si desea cancelar el reloj:

- Oprima el control "Clear" (cancelar).
- Oprima el control para que se cancele el reloj o el control "ALL FUNCTIONS" (todas las funciones) para cancelar tanto ambos relojes como una función en operación.
- Oprima "OK" (aceptar).



Miele



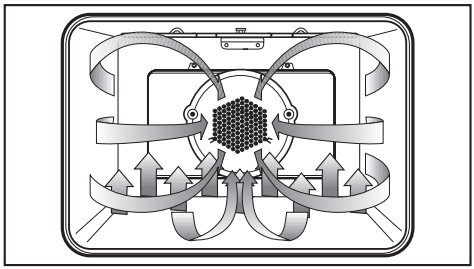
Guía de funciones

Cuando hornee (todas las funciones de hornear) carne o aves, introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

Recuerde retirar el filtro de grasa de la abertura del ventilador cuando hornee repostería. Si no retira el filtro, incremente el tiempo de horneado.

BAKE (horneado)

Temperatura predeterminada
. . . . . 375°F (190°C)



La función "BAKE" (horneado) opera con el calentamiento de la comida desde la parte inferior. Es similar al "bake mode" (modo de horneado) de un horno convencional.

Utilice esta función para cocinar:

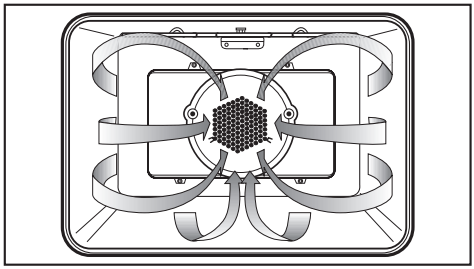
– preparados de caja para hacer pasteles,

– comida preparada congelada,

– manzanas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 2do o 3ro riel contado desde la parte inferior.

CONVECTION BAKE (horneado por convección)



Temperatura predeterminada
. . . . . 325°F (160°C)

Esta función circula en forma activa el aire calentado por toda la cavidad del horno a fin de obtener una temperatura constante de horneado.

Utilice esta función para cocinar:

– galletas, pasteles,

– pan de preparación rápida,

– panes de levadura,

– pasteles de queso,

– pais, quiche,

– papas horneadas,

– guisados.

Cuando emplee la función de convección, es posible usar varios niveles de rieles al mismo tiempo.

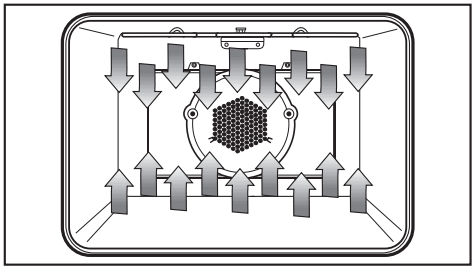
Las posiciones recomendadas son:

1 bandeja =
1er riel desde la parte inferior
2 bandejas =
1er y 4to riel desde la parte inferior
3 bandejas =
1er, 3ro y 5to riel desde la parte inferior

Como regla general, la temperatura de una receta de cocina no detallada para su horneado en un horno por convección debe disminuirse unos 25 °F (15 °C.)

BAKE (horneado)

SURROUND (circundante)



Temperatura predeterminada
. . . . . 375°F (190°C)

La función "SURROUND" (circundante) es un modo de horneado convencional especial. El horno calienta con los elementos calefactores superiores e inferiores sin el ventilador de convección.

Use esta función para cocinar:

– suflés, merengues,

– pasteles de ángel "angel cakes",

– bollos de crema,

– galletas, pasteles,

– pasteles de queso,

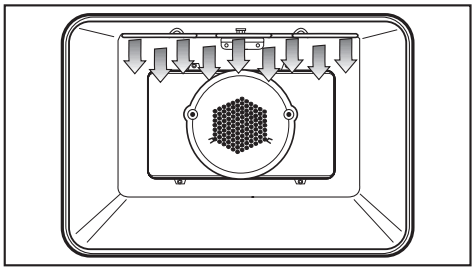
– pais, quiche,

– papas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 1er o 2do riel desde la parte inferior.

DORADO

Temperatura predeterminada
. . . . . 375°F (190°C)



En la función "BROWNING" (dorado), la comida se calienta desde la parte superior.

Use esta función para cocinar:

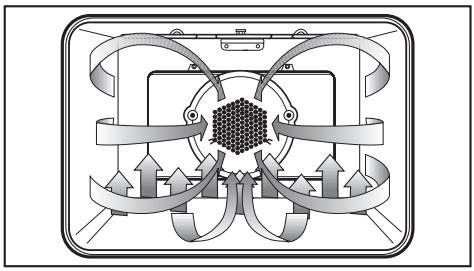
– dorar merengues,

– derretir queso,

– preparar azúcar a punto de caramelo como en el crème brulee.

La posición recomendada es el 4to riel desde la parte inferior.

INTENSIVE (intensivo)



Temperatura predeterminada
. . . . . 325°F (160°C)

La función "INTENSIVE" (intensivo) genera calor desde el elemento calefactor inferior. El ventilador del horno circula lentamente el aire calentado a fin de crear un entorno de horno de ladrillos o convection.

Use esta función para cocinar:

– pizza,

– focaccia,

– stromboli.

Use el 1er riel desde la parte inferior. Si la parte inferior de la comida se quema, procure elevar la parrilla a un riel más alto.

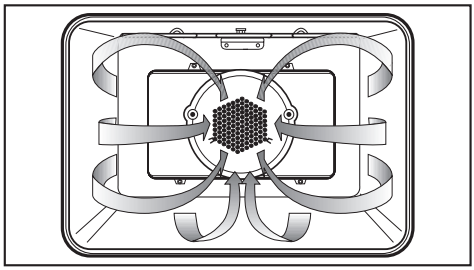
Cuando use el modo "INTENSIVE" (intensivo), las temperaturas de las recetas deben disminuirse unos 25°F (15 °C).

El modo intensivo no se recomienda para asado u horneado en hueco.

No hornee sobre la superficie inferior del horno.

Cuando rostice (todas las funciones para Rostisar), introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

AUTO ROAST (asado automático)



Temperatura predeterminada
. . . . . 325°F (160°C)

Esta función por convección especial calienta el horno a una temperatura elevada a fin de soasar la carne, conservando la humedad y la suavidad.

Una vez que la temperatura de la cavidad haya excedido la temperatura establecida, en la pantalla aparecerá la palabra
"Searing" (Soasado). Cuando la carne este soasada, la función regresará a la temperatura seleccionada.

Use esta función para cocinar:

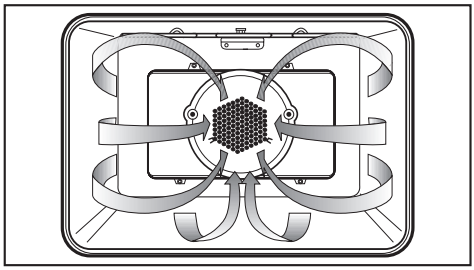
– aves (aves enteras),

– asados, por ej., costilla de primera clase, lomo de cerdo, lomo der res, pierna de cordero.

La posición recomendada es el 1er riel desde la parte inferior.

El horno no debe precalentarse cuando use la opción "AUTO ROAST" (asado automático).

CONVECTION ROAST (asado por convección)



Temperatura predeterminada
. . . . . 325°F (160°C)

Esta función emplea el ventilador de convección a fin de circular en forma activa el aire calentado por todo el horno.
Esta función no obstaculiza la temperatura del horno para el soasado.

Use esta función para cocinar:

– trozos de pollo,

– pequeños cortes de carne,

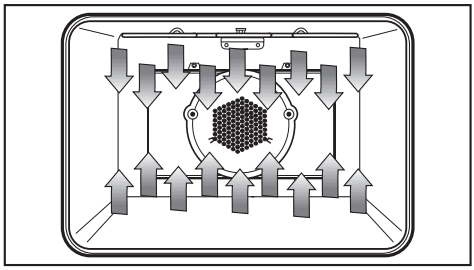
– pescado,

– salmón, colas de langosta,

– pan de carne.

La posición recomendada es el 1er riel desde la parte inferior.

SURROUND ROAST (asado circundante)



Temperatura predeterminada
. . . . . 400°F (200°C)

La función "SURROUND ROAST" (asado circundante) es un programa de asado convencional para preparar recetas tradicionales.

Use esta función para cocinar:

– asado de cerdo,

– pecho (brisket),

– estofado.

La posición recomendada es el 2do riel desde la parte inferior.

Sugerencias para el asado

– Antes del asado, instale siempre el filtro de grasa en la parte posterior del horno.

– Mientras más grande sea el corte de la carne que se asará, menor será la temperatura empleada. El proceso de asado tardará un poco más, pero la carne se cocinará de manera uniforme y el exterior estará crujiente.

– Utilice el termómetro de cocción a fin de lograr temperaturas de cocción precisas y obtener mejores resultados.

Asado en una olla cubierta

Cuando ase en una olla cubierta, incremente la temperatura sugerida en la receta unos 70°F (20°C).

Sazone la carne y colóquela en la olla. Añada mantequilla, margarina o un poco de aceite. Agregue aproximadamente 1/2 taza de agua cuando ase una pieza grande de carne o aves con alto contenido de grasa.

Asado en la parrilla

Añada un poco de aceite a cada carne magra o coloque unas cuantas tiras de tocino en la parte superior a fin de ayudar a retener la humedad. Coloque un poco de agua en la cacerola de asado sobre la parrilla debajo de la carne para atrapar las gotas.

Asado de aves

Si desea obtener una carne crujiente, unte el ave con agua salada diez minutos antes del final de la cocción.

Uso del termómetro de cocción

El termómetro de cocción registra de manera segura el proceso de cocción. La punta del termómetro mide en forma continua la temperatura del centro de la carne o las aves.

Cuando se alcanza la temperatura del centro seleccionada, el horno se apaga automáticamente.

El termómetro de cocción puede usarse con las siguientes funciones:

– AUTO ROAST (asado automático)

– CONVECTION ROAST (asado por convección)

– SURROUND ROAST (asado circundante)

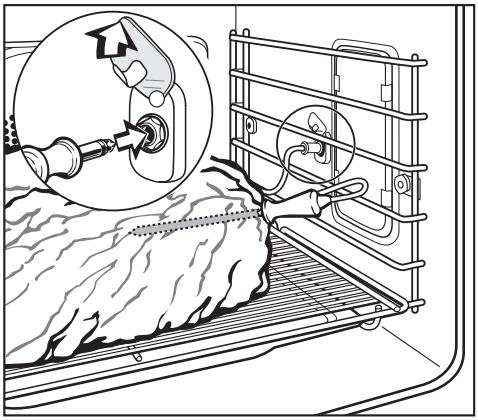
– CONVECTION BROIL (asado a la parrilla por convección)

Uso del termómetro de cocción:

■ Prepare la carne como de costumbre e introdúzcala en el horno (en una olla o sobre la parrilla).

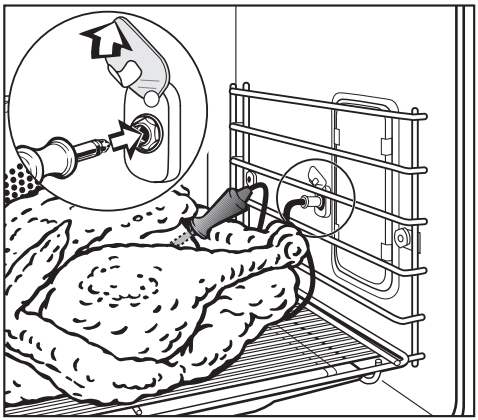
Puede usar bolsa para asado o papel aluminio, pero sólo si se dejan abiertos los extremos. Inserte el termómetro en la carne o el ave a través del extremo abierto del papel aluminio o la bolsa.

- Inserte el termómetro en medio de la carne. Asegúrese de que el termómetro no toque ningún hueso y que no se localice en una parte grasosa de la carne. La inserción inadecuada del termómetro puede ocasionar que el horno se apague más pronto de lo previsto.



Cuando ase aves, el mejor lugar para insertar el termómetro es la parte más gruesa del ave entre el muslo y el cuerpo.

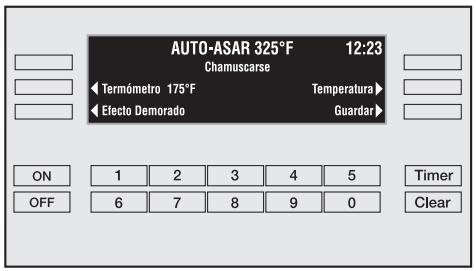
- Inserte el extremo corto del termómetro de cocción en el conector localizado en el lado derecho del horno para que se fije en su posición.



■ Selección de una función de asado.

Por ejemplo, "AUTO ROAST" (asado automático).

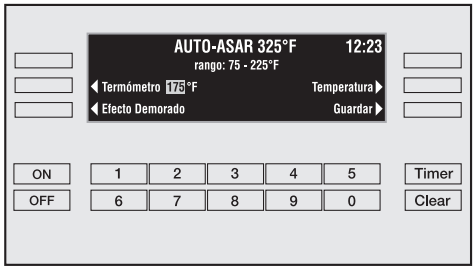
La temperatura predeterminada y la temperatura del termómetro (en el centro), una vez insertado, se mostrarán en la pantalla del horno.



Si desea ajustar la temperatura del centro:

■ Oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "Probe" (termómetro).

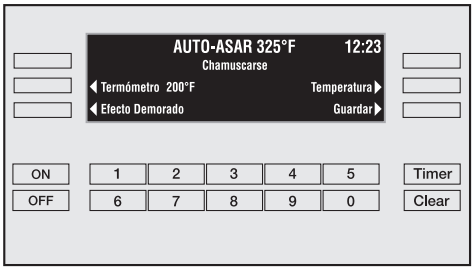
■ Introduzca la nueva temperatura del centro con la ayuda del teclado.



ROAST (asado)

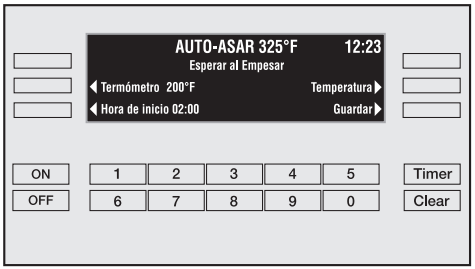
En este momento, el inicio del asado también puede retrasarse.

- Oprima el control "Delayed Start" (inicio retardado).



- Introduzca el tiempo de inicio deseado del proceso de asado con la ayuda del teclado.

Por ejemplo, el asado debe iniciar a las 2 en punto.



Al final de la cocción, cuando se haya alcanzado la temperatura del centro seleccionada, se escuchará un tono.

El tono puede cancelarse si se oprime "Clear" (cancelar).

Observe con atención lo siguiente:

Una vez que termine, cubra la carne con papel aluminio y permita que se detenga durante 10 minutos. Durante este tiempo, la temperatura del centro se incrementará 5 - 10°.

Si el termómetro se deja en la comida al final del proceso de cocción, en la pantalla del horno se mostrará la temperatura del centro con un incremento primero y después un descenso.

Cuando utilice la Función Master Chef para cocinar carne o aves, introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

La función "MASTER CHEF" (chef maestro) contiene una lista de fácil uso que contiene funciones preestablecidas de alimentos cocinados comúnmente como pizza, pollo, papas fritas.

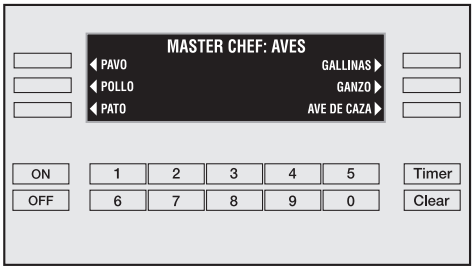
■ Oprima el control "MASTER CHEF" (chef maestro) a fin de visualizar la lista de funciones preestablecidas.

■ Oprima el control de la función que desea seleccionar.

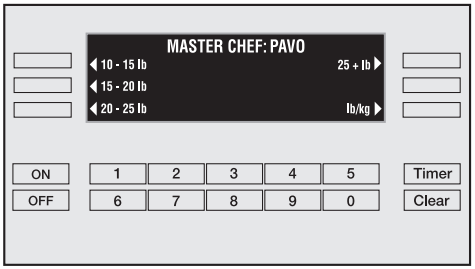
Por ejemplo, si desea cocinar un pavo de 12 lb (5,44 Kg) seleccione "POULTRY" (aves).

MASTER CHEF (chef maestro)

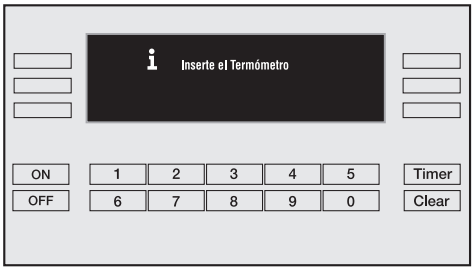
■ Oprima el control que se encuentra a la izquierda de "Turkey" (pavo).



■ Oprima el control que corresponde al peso del pavo, "10 lb - 15 lb" (4,5 Kg - 6,8 Kg).



■ Inserte el termómetro de cocción en el pavo y en el conector del termómetro de cocción.



■ El tiempo de cocción restante puede supervisarse en la pantalla.

Si desea ver los ajustes de una función de "MASTER CHEF" (chef maestro), oprima el control para invocar el "Cooking Mode" (modo de cocción).

Funciones del MASTER CHEF (chef maestro)

AVES

Pavo
- 4,5 kg - 6,8 kg
- 6,8 kg - 9 kg
- 9 kg - 11,3 kg

Pollo
- Cordon Bleu
- Whole: 0 kg - 2,3 kg
- Whole: 2,3 kg +
- Chuletas
- Trozos

Pato
- 1,4 kg - 2,3 kg
- 2,3 kg +

Gallina de Codornices
- 0,5 kg - 0,9 kg

Ganso
- 2,3 kg - 4,5 kg
- 4,5 kg - 6,8 kg

Aves de caza
- 0 kg - 0,9 kg
- 0,9 kg - 1,8 kg

CARNE

Carne de res
- Roast beef corte
- Prime Rib Asado
- Bistecks Asado londinense

Puerco
- Lomo
- Sábanas de res
- Crown Roast
- Jamón cocido
- Jamón natural
- Chuletas

Ternera
- Rollos asados
- Lomo asado
- Costillas asadas
- Chuletas

Cordero
- Pierna
- Rack
- Media canal
- Medio solomillo

PESCADO

- Rebenadas
- Filetes
- Whole
- Colas de langosta
- Paella camarones

PIZZA

- Fresca
- Congelada
- Auto-levantado
- Stromboli
- Calzone

RECALENTA MIENTO

- Pizza
- Bocadillos
- Platillo asado de carne y verduras

PRODUCTOS HORNEADOS

- Pie de frutas
- Pasteles en capas
- Galletas
- Soufflé
- Pastel esponjoso
- Panecillos

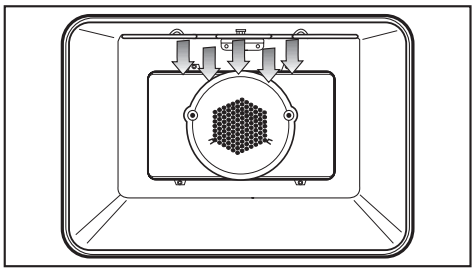
PAPAS

Horneadas
Papas fritas

Asado a la parrilla

Cuando ase (todas las funciones de Asar), introduzca el filtro para grasa frente a la apertura del ventilador.

ASADO



Sin temperatura

Solo la parte que se inserta del elemento superior de calentamiento es usada para areas pequeñas de intenso calor por debajo. Esta función es excelente para asar pequeñas cantidades.

Utilice esta función para:

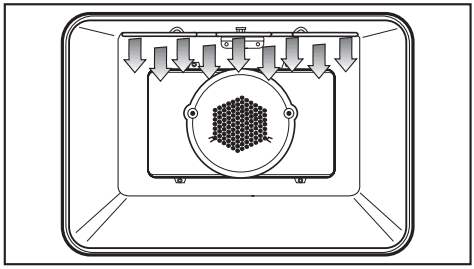
– chuletas, costillas,

– pequeñas cantidades de carne,

– dorar platos pequeños.

La posición es la 5a. en el riel del fondo.

MAXI ASADO A LA PARRILLA



Sin temperatura determinada

El elemento superior de calentamiento es usado para el calentamiento superior. Esta función brindas excelentes resultados en el dorado de sus alimentos.

Vea esta función para :

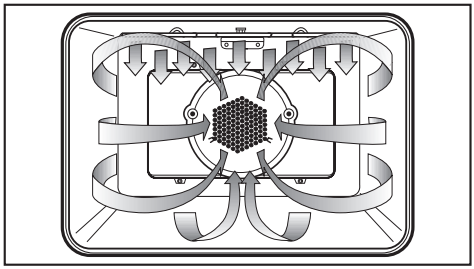
– chuletas, costillas,

– grandes cantidades de carne,

– dorar platos grandes.

Las posiciónes recomendadas son: la 4a. y 5a. en el riel del fondo.

ASADO POR CONVECCIÓN



Sin temperatura

El aire caliente de la parte superior del elemento de calentamiento es distribuido sobre la comida por el ventilador. Este permite mantener baja temperatura que cuando usa el asado convencional.

Use esta función para:

– piezas gruesas de carne,

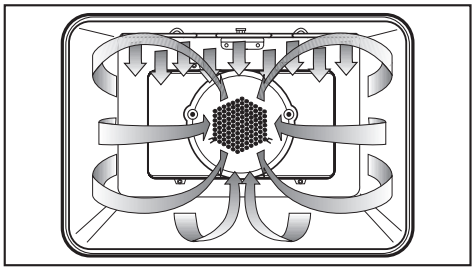
– London broil.

La posición recomendada es la 2do riel del fondo.

Inserte siempre el filtro de grasa del ventilador de convección en la parte trasera del horno cuando use esta función.

La sonda para rostizar puede ser usada en esta función para checar la temperaturade la carne. Vea "ROAST/Rostizar usando la sonda" para mayor información.

Rosticero



Sin temperatura

La función "Rostizar" coce la carne o las aves mientras va girando para cocinar con mejores resultados.

Use esta función para:

– aves (aves enteras),

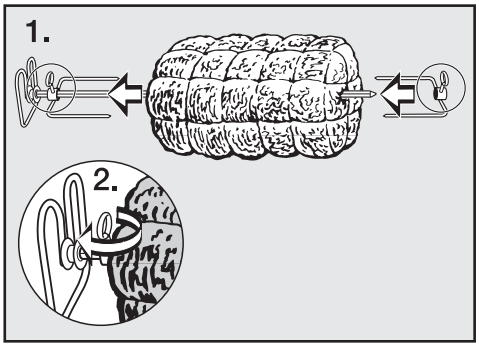
– asado atado, por ej., lomo de cerdo, lomo de res,

– brochetas.

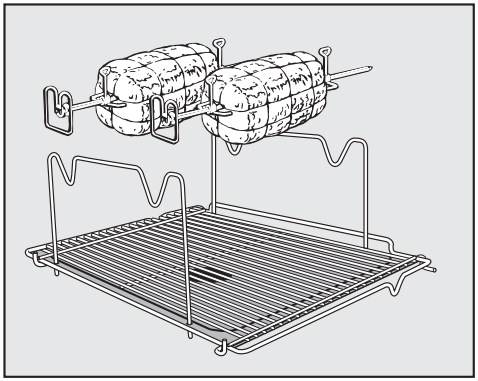
La sonda no puede ser usada al mismo tiempo que el rosticero. El cable puede enredarse en el rosticero y ocasionar daños.

Asado a la parrilla

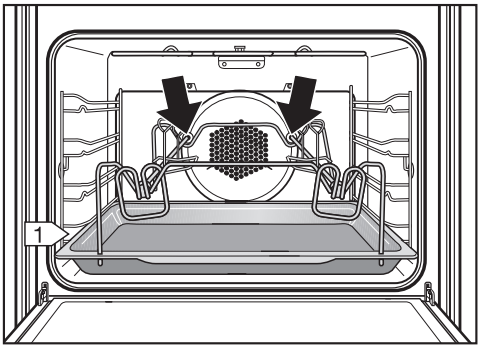
- Asegure que la carne o aves sobre las varillas para brochetas.
  (Las piernas de las aves deben ser atadas para prevenir que se incrusten en el elemento de calentamiento.)



- Ensamble el rosticero como se muestra.



- Ponga el rosticero en el horno, usando el riel en su parte más baja.
- Inserte the asador dentro de los motores de la parrilla detrás del horno.
- Seleccione "ROSTIZAR".
- Cuando la puerta del horno está cerrada, los asadores rotarán.



Consejos para asar a la parrilla

– Para asegurar cuando esté cocinando, es mejor cocinar alimentos de el mismo espesor. La mayoría de los alimentos deben ser volteados a la mitad del cocido para mejores resultados.

– Para determinar que tanto ha sido cocida una pieza de carne, presione hacia abajo sobre su superficie con una cuchara.

  Si la superficie se presiona fácilmente hacia abajo y con pequeña resistencia a la cuchara, está "poco cocida".

  Si hay algo de resistencia, estará cocida "medianamente".

  Si hay mucha resistencia, estará "bien cocida".

FAVORITES (funciones favoritas)

Si suele cocinar una receta con los mismos ajustes (función, tiempo, temperatura) puede guardar tales ajustes como una función "favorita" a fin de invocarlos con facilidad.

Si desea guardar una función favorita:

- Introduzca la función, la temperatura y el tiempo de cocción de la receta. El horno empezará a calentarse.
- Oprima el control "Add to Favorites" (agregar a funciones favoritas).

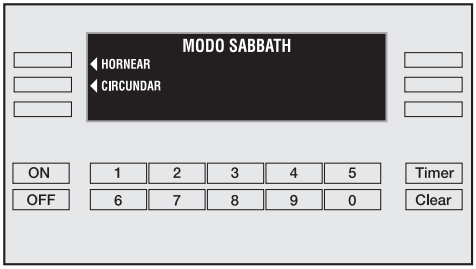
Debe ponerle un nombre a su función "favorita" antes de guardarla en la memoria.

- Introduzca las letras y los números del nombre con la ayuda de los controles localizados a la izquierda y la derecha de la lista alfanumérica. Confirme la entrada de cada carácter oprimiendo el control "Select" (seleccionar).
- Oprima el control "OK" cuando el nombre esté completo para guardar la función "favorita" en la memoria.

Su función "favorita" puede invocarse desde la lista "FAVORITES" (funciones favoritas). Durante la selección, el horno utilizará en forma automática los ajustes guardados.

- Oprima "Clear" (cancelar) para cancelar la función en operación si no va a cocinar en ese momento.

SABBATH (MODO SABBATH)



Temperatura programada en fábrica
. . . . . 375°F (190°C)

Siguiendo un rito religioso, el horno podrá ser programado para que funcione hasta la duración del Sabático. No habrá cambio visual en el panel de control y no se mostrará el reloj.

En este programa únicamente estará disponible el programa de "HORNEAR" y "CALOR CIRCUNDANTE".

- Seleccione el programa Sabático deseado mientras la puerta esté cerrada.

El horno permanecerá en modalidad de "Espera" hasta que la puerta del horno se abra nuevamente.

- Abra la puerta del horno.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta del horno.

Después de 5 minutos, el horno iniciará su calentamiento hasta que alcance la temperatura programada. Esta temperatura será sostenida constantemente por 72 horas.

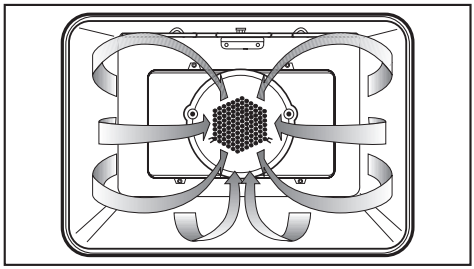
Una vez que el programa Sabático ha iniciado, las funciones establecidas no se podrán cambiar. El horno se podrá apagar con el control "ENCENDIDO/ APAGADO".

Al finalizar el programa Sabbath

Después de 72 horas, el horno se apagará y en la pantalla aparecerá el símbolo de "F 55".

- Apague el horno para volver a programarlo a su operación normal.

DEHYDRATE (deshidratado)



Temperatura predeterminada
. . . . . 175°F (80°C)

Esta función se utiliza para deshidratar frutas, hierbas y vegetales.

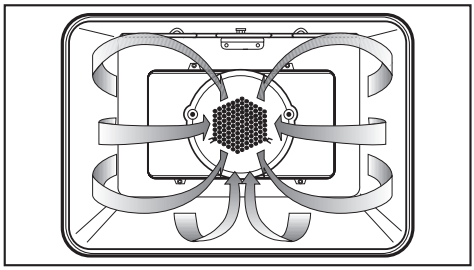
Una temperatura baja constante y el ventilador mantienen las condiciones ideales para el largo proceso de deshidratación.

Si desea obtener mejores resultados, seque con una toalla de papel los alimentos antes de la deshidratación.

Los alimentos que se deshidratarán deben colocarse directamente sobre las parrillas del horno o sobre una malla de secado (no se incluye con el horno).

PROOF (prueba)

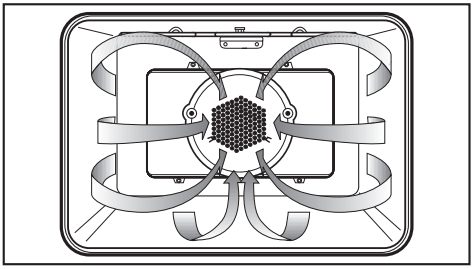
Temperatura predeterminada
. . . . . 125°F (50°C)



El entorno de calor creado en la función de prueba le permitirá probar con eficiencia la masa. Esta función mantiene una temperatura baja perfecta para que se eleve la levadura.

Ponga la masa en un molde grande sobre la parrilla del horno colocado en el nivel más bajo del riel. Mantenga cerrada la puerta del horno durante este proceso.

DEFROST (descongelado)



Temperatura predeterminada
. . . . . 75°F (25°C)

Esta función le permite descongelar la comida a una temperatura constante.

Los tiempos de descongelado dependen del tipo, el peso y la temperatura a la que estaba congelada la comida.

Sugerencias para el descongelado

– Retire la comida congelada de su empaque y colóquela en la cacerola de asado o en un plato apropiado.

– La carne o las aves deben derretirse por completo antes de su cocción. No use los líquidos derivados del descongelado.

– El pescado no necesita estar descongelado por completo antes de su cocción. Descongele de tal manera que la superficie esté lo suficientemente suave para absorber las hierbas y el sazonado.

– Cocine toda la comida inmediatamente después del descongelado.

Frente de su aparato

El vidrio frontal de su aparato y el área de control pueden ser limpiados con limpiador para vidrios cuando su aparato esté frío.

Acero inoxidable

Las superficies de acero inoxidable pueden ser limpiadas usando un limpiador para acero inoxidable que no sea abasivo.

Para ayudar a prevenir que se manche, un acondicionador para acero inoxidable también puede ser usado. Aplique de manera pareja con un poco de presión.

Accesorios

Sonda para asar

Lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague bajo el chorro de agua.

No sumerja en agua la sonda para asar. No limpie la sonda para asar en la lavavajillas.

Filtro de grasa

Limpie con jabón líquido para lavavajillas y agua caliente, o en su lavavajillas.

Dependiendo del detergente, la limpieza de la grasa del filtro en la lavavajillas pueden ocasionar decoloración de la superficie. El desempeño del filtro no será afectado.

Rosticería

Limpie con jabón líquido para trastes y agua caliente, o en la lavavajillas.

Esmalte PerfectClean

El revolucionario esmalte PerfectClean hace posible una superficie suave y no adhesiva que se limpia fácilmente con una esponja.

Los siguientes elementos se trataron con "PerfectClean":

– paredes de horno,
– bandeja de rosticería,
– bandeja anti-salpicaduras,
– rieles.

- No lave los productos con esmalte PerfectClean en una máquina lavaplatos. Los detergentes de estas máquinas puede dañar el esmalte.
- Limpie después de cada uso con una esponja y una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores para productos de cerámica, desengrasadores de metales o limpiadores de hornos sobre superficies con PerfectClean.
- Después de la limpieza, enjuague por completo con agua. El agua debe fluir con facilidad por la superficie. Cualquier residuo obstaculizará este efecto.
- Puede ser necesario que los refractarios horneados con grasa se remojen primero para aflojar los depósitos.
- Limpie los derrames que hayan caído sobre las superficies con esmalte PerfectClean tan pronto como sea posible a fin de evitar que se manchen.
- Los jugos de frutas derramados pueden decolorar en forma permanente las superficies. Esta decoloración es permanente pero no afectará la eficiencia del esmalte.

Limpieza manual de la cavidad del horno

⚠ Peligro de quemaduras. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

La limpieza se logra con mayor facilidad si

– retira la puerta del horno,

– retira los rieles,

– baja el elemento calefactor superior.

■ Limpie las superficies del horno con una solución de agua caliente, jabón líquido para trastes y una esponja o cepillo de nylon suave.

No use agentes de limpieza abrasivos, cepillos con cerdas duras, fibras metálicas, estopa de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.

No use rociadores para horno sobre ninguna parte del horno.

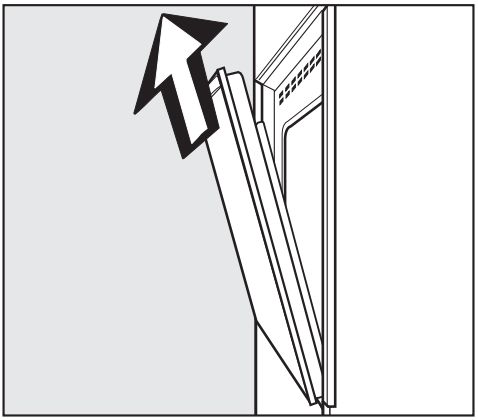
■ Seque las superficies antes de volverlo a ensamblar.

Desmontaje de la puerta del horno

Nota: la puerta del horno es muy pesada. Debe sujetarse con firmeza por los lados cuando se retira o coloque de nuevo.

- Abra por completo la puerta.
- Ajuste las abrazaderas de bloqueo en cada una de las bisagras de la puerta.

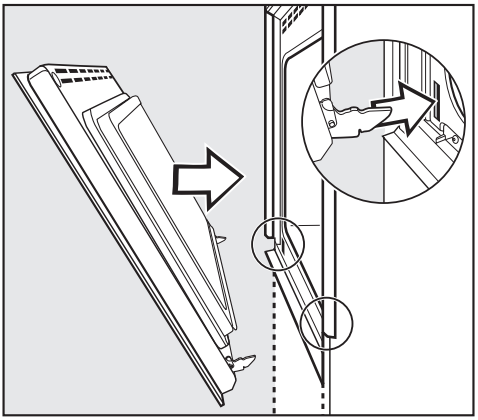
- Cierre lentamente la puerta hasta que las abrazadera salientes detengan el movimiento. Jale la puerta hacia arriba. Véase la ilustración.



Reajuste de la puerta del horno

- Inserte la puerta sobre las bisagras y abra la puerta por completo.
- Ajuste hacia abajo las abrazaderas de bloqueo.

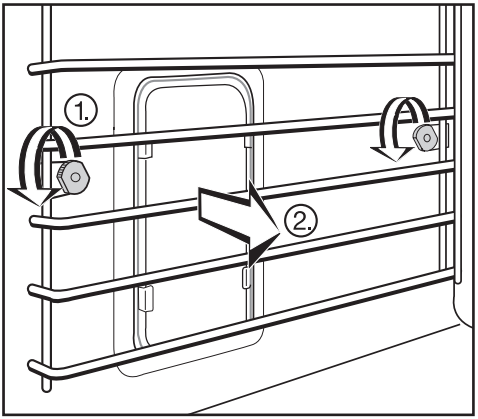
Revise que las abrazaderas de bloqueo estén ajustadas cuando se vuelva a instalar la puerta. De lo contrario, cuando cierre la puerta las bisagras pueden operar en forma suelta sobre los orificios guía ocasionando daños.



Desmontaje de los rieles correderas

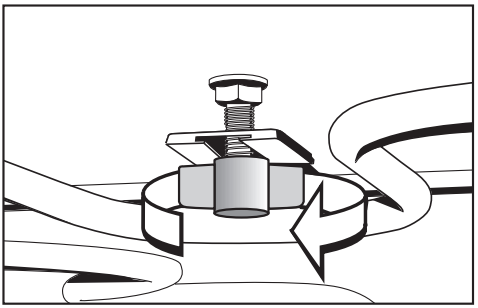
- Gire los dos tornillos, ①, en sentido inverso a las manecillas del reloj y quítelos.
- Retire los rieles, ②, dentro del horno y extráigalos desde la pared del horno.

Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

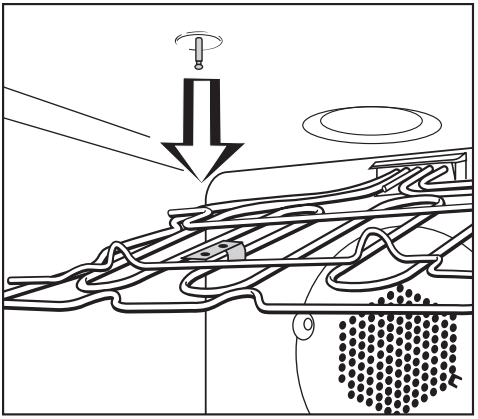


Descenso del elemento calefactor superior

- Retire primero los rieles.
- Desenrosque la rondana superior.



- **Con suavidad** baje el elemento.



Revestimientos catalíticos

El aire circulante en el horno deposita aceite y grasa en la parte posterior del mismo. Estos depósitos se queman en el revestimiento catalítico cuando la temperatura del horno alcanza más de 400°F (200°C).

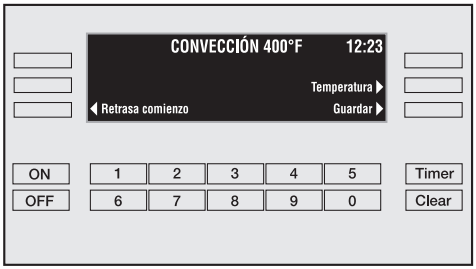
Limpieza a altas temperaturas:

- Oprima el control "ON" (encendido).
- Seleccione la función "BAKE" (horneado).

- Seleccione "CONVECTION BAKE" (horneado por convección).

- Seleccione "Temperature" (temperatura).
- Ajuste la temperatura de la función a 400°F (200 °C).

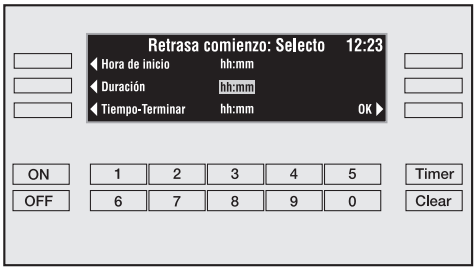
■ Oprima el control "Delay Start" (inicio demorado).



■ Seleccione "Duration" (duración) y establezca la duración a 1 hora.

Es probable que se requiera más tiempo si el horno tiene mucho cochambre.

■ Oprima "OK" (aceptar).

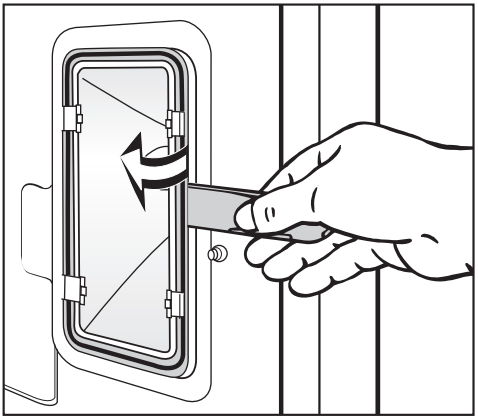


Si está dañado el revestimiento catalítico, puede adquirir un reemplazo con su distribuidor Miele o Miele.

⚠ Desconecte este aparato del suministro eléctrico con la finalidad de reducir el riesgo de choques eléctricos, para ello cierre la red eléctrica o derive el interruptor automático de circuito.

Cambio del foco

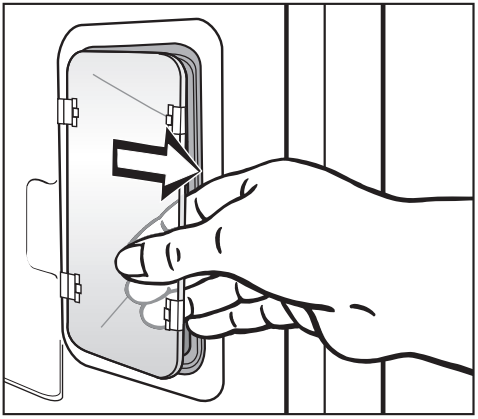
- Desmontaje de los rieles.
- Extienda un secador para trastes sobre la superficie del horno a fin de proteger el esmalte en caso de que se caiga la cubierta de la lámpara.
- Inserte la puerta deslizable proporcionada entre la cubierta de la lámpara y el bastidor metálico de la lámpara a lo largo del borde más cercano a la puerta del horno.
- Apalanque la cubierta de la lámpara hacia fuera del bastidor metálico.



- Deslice la cubierta de la lámpara hacia fuera de las dos abrazaderas fijadas al bastidor metálico.

No doble estas abrazaderas metálicas.

En algunos modelos la cubierta del foco se conecta a la cubierta de la lámpara, así que tendrá que desmontarla en forma integral.



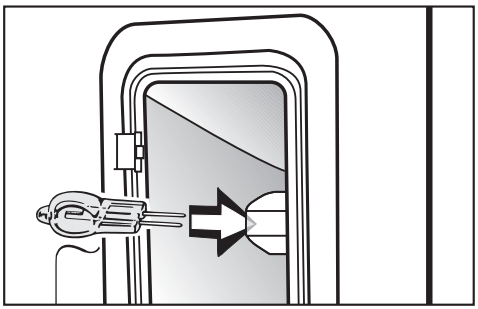
Cambio del foco

■ Reemplace el foco de halógeno.

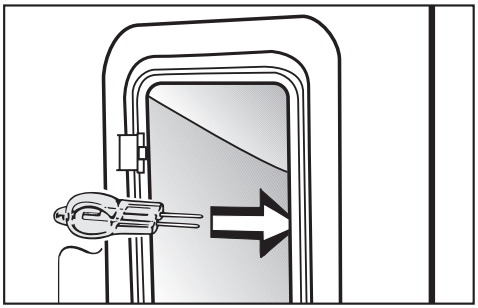
Sólo use focos de 12 V~ 10 Watts 572°F (300°C) resistentes al calor, marca Osram, tipo w818.

No toque el nuevo foco de la lámpara con sus dedos, ya que reducirá su duración. Siga las instrucciones del fabricante del foco.

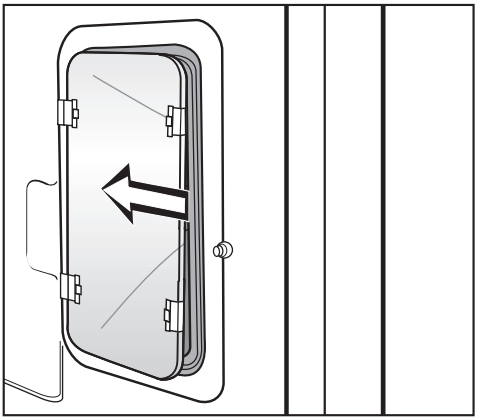
con cubierta del foco



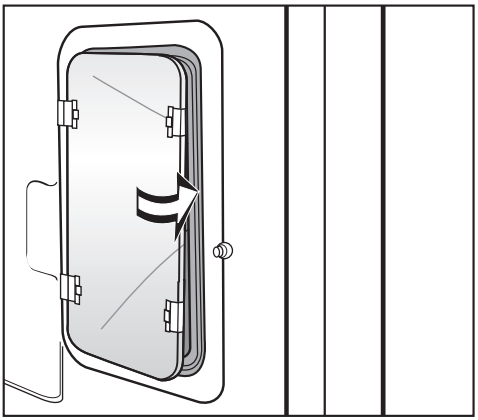
sin cubierta del foco



- Coloque de nuevo en su lugar la cubierta de la lámpara con la ranura hacia la parte trasera de las abrazaderas metálicas.



- Oprima la cubierta de la lámpara en el bastidor metálico.
- Vuelva a ensamblar los rieles.



Preguntas frecuentes

¿Qué puedo hacer si el horno no calienta?

Falla posible	Repare
Está activado el seguro para niños.	Desactive el seguro para niños.
Se ha desconectado el interruptor automático de circuitos.	Revise el interruptor.
El inicio retardado está activado.	Cancele el inicio retardado.
La puerta no está cerrada por completo.	Cierre con firmeza la puerta.

¿Por qué no hay ruido cuando la puerta del horno está abierta durante la operación?

Esto es normal. Si la puerta está abierta durante su operación, un interruptor de contacto de seguridad produce que se apaguen los elementos calefactores y el ventilador.

¿Debe escucharse un ruido después de apagar el horno?

Esto es normal. El ventilador continuará su funcionamiento durante un breve tiempo para enfriar el horno. Cuando se haya enfriado lo suficiente, el ventilador se apagará en forma automática.

¿Por qué la pantalla está obscura cuando el horno se enciende por primera vez?

Falla posible	Fix
La pantalla del reloj está apagada.	Encienda la pantalla: Oprima "ON" (encendido). Seleccione "Settings" (ajustes) - "Clock" (reloj) - "Display on" (pantalla activa).

¿Qué pasa si la hora del día no puede introducirse después de una falla eléctrica?

Falla posible	Repare
El seguro para niños se encuentra en la posición "0".	Deslice el seguro para niños a la posición "I".

¿Qué pasa si los pasteles y las galletas no están lo suficientemente horneados?	
Falla posible	**Repare**
No se retiró el filtro de grasa.	Si no se retira el filtro de grasa, incremente el horneado unos 10 ó 15 minutos.
¿Por qué no hay un dorado parejo?	
Falla posible	**Repare**
Horno no precalentado.	Deje que el horno se precaliente.
La temperatura del horno es muy alta.	Disminuya la temperatura del horno.
No se retiró el filtro de grasa.	La próxima vez retire el filtro de grasa.
Se usaron charolas brillantes o delgadas.	Use charolas oscuras con acabado mate.
¿Qué pasa si en la pantalla aparece un código de 3 dígitos ("F" seguido por dos números)?	
Falla posible	**Repare**
Ha ocurrido una falla electrónica.	Llame a Servicio Técnico para obtener asistencia.
"F 55" apagó el horno o se terminó la función Sabbath (Sabat).	Apague el horno para restablecerlo a su operación normal.

Servicio técnico

En caso de una falla que usted no pueda reparar con facilidad, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele

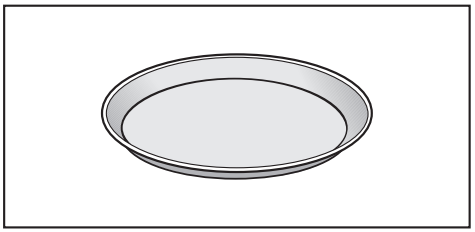
(MX): +(52 55) 8503 9870 ext. 106-108
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique con el Servicio Técnico mencione el número de serie y el modelo del horno. Esta información se encuentra en la placa de datos plateada localizada en el lado derecho del horno.

Los siguientes accesorios están disponibles con su Distribuidor Miele o el Servicio Técnico.

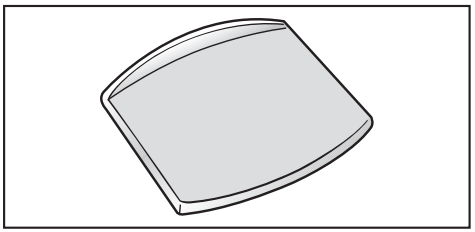
Charola para pizza

Esta charola circular es idónea para hornear pizzas frescas o congeladas, pasteles, tartas y postres horneados.



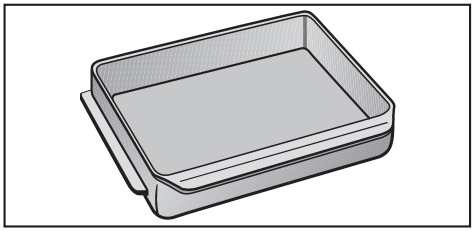
Piedra para pizza

La piedra para pizza es ideal para hornear platillos con una base crujiente parecida a pizza y pan.

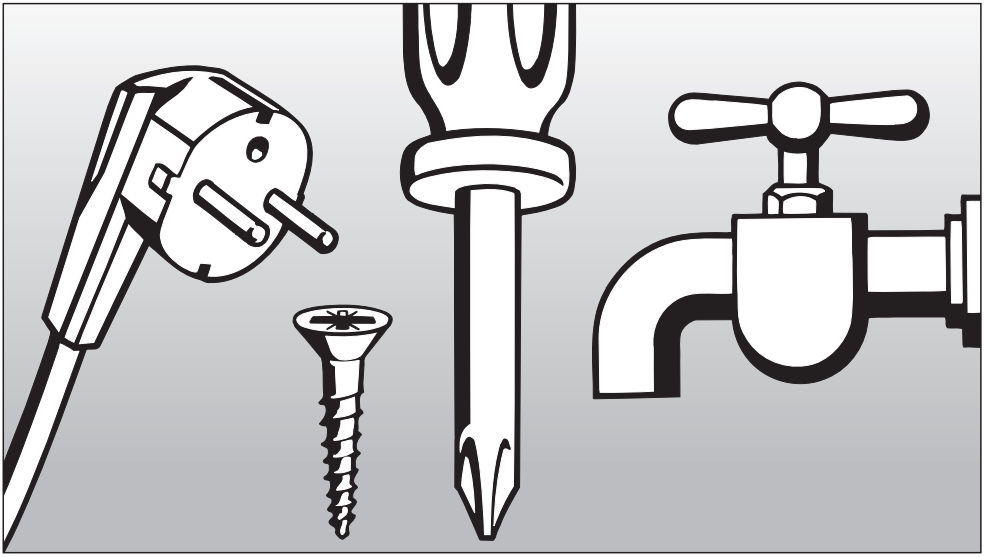


Plato universal para horno con lados profundos

El plato universal para horno con lados profundos tiene una cubierta no adhesiva especial. También está disponible una tapa por separado.



Miele



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

A fin de evitar accidentes y
daños a la máquina
lea estas instrucciones
antes de su instalación o uso.

Cuidado del medio ambiente

Desechos de los materiales de empaque

La caja y los materiales de empaque protegen al aparato durante su transportación. Han sido elaborados para ser biodegradables y reciclables.

Asegúrese de que las envolturas de plástico, bolsas, etc. estén en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. ¡Existe peligro de asfixia!

Desecho de aparatos usados

Los aparatos usados pueden contener materiales reciclables. Comuníquese con su autoridad local para conocer las posibilidades de reciclaje de estos materiales.

Asegúrese de que el aparato no represente ningún peligro para los niños mientras está almacenado para su desecho. Antes de deshacerse de un aparato usado, desconecte el contacto de la corriente eléctrica y corte el cable de suministro eléctrico. Quite la puerta para prevenir que algo o alguien quede atrapado.

⚠PRECAUCION: Antes de dar servicio al horno, desconéctelo del suministro de energía, ya sea quitando el fusible, desconectando la unidad o "botando" manualmente el interruptor de circuito.

Los trabajos de instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizados por un técnico calificado de conformidad con todos códigos y normas aplicables. Las reparaciones y otros trabajos realizados por parte de personas no calificadas podría ser peligroso y el fabricante no se hará responsable.

Antes de conectar el aparato al suministro de energía, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa informativa corresponden a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben corresponder para evitar daños a la máquina. Si tiene dudas, consulte a un electricista calificado.

Solamente utilice el aparato una vez que haya sido instalado dentro del gabinete.

Instalador:
Favor de dejar estas instrucciones al consumidor.

Suministro de energía

El horno está equipado con un cordón eléctrico flexible de 6 ft. (1,8 m) que consiste de 4 hilos listos para conectarse a una toma de corriente dedicada de 3 polos y 4 hilos para conexión a tierra:

AC 240/120 V 2N~ 60 Hz 4 800 Watts

Hilo negro: conectar a L1 (viva)

Hilo rojo: conectar a L2 (viva)

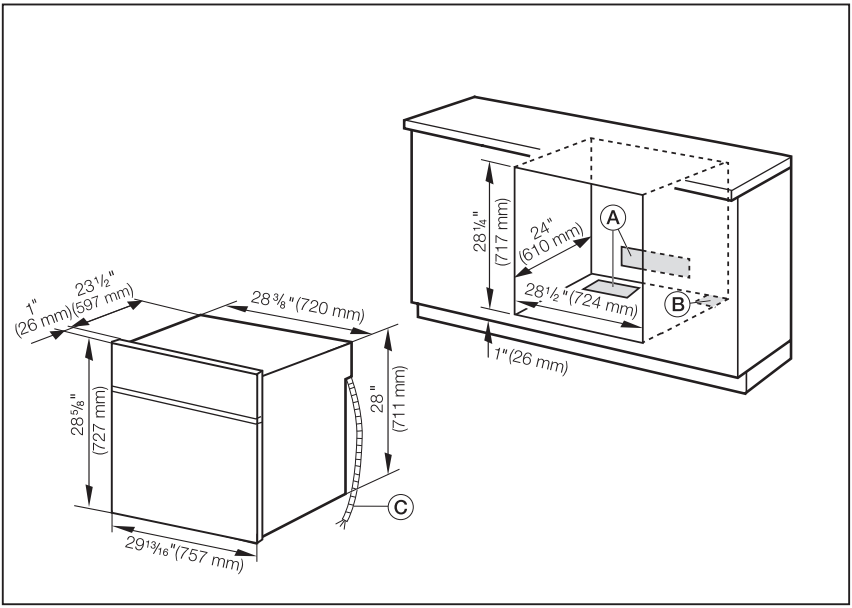
Hilo blanco: conectar a N (neutral)

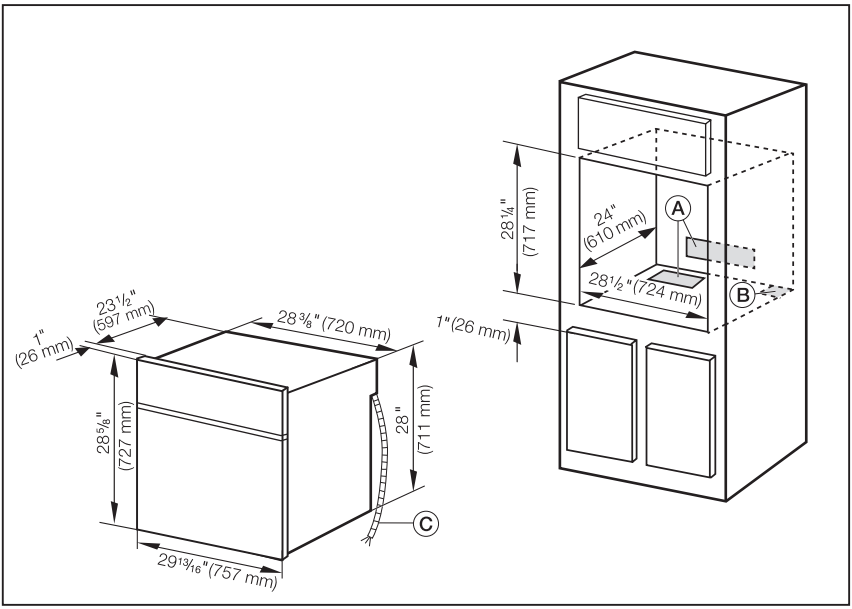
Hilo verde: conectar a GND (tierra)

Debe utilizarse una línea y una caja de conexión exclusivamente para conectar el horno a un circuito de 30 A.

Los detalles de la conexión también se proporcionan en el diagrama localizado en la parte superior del horno.

Aparato y sus Dimensiones de Instalación





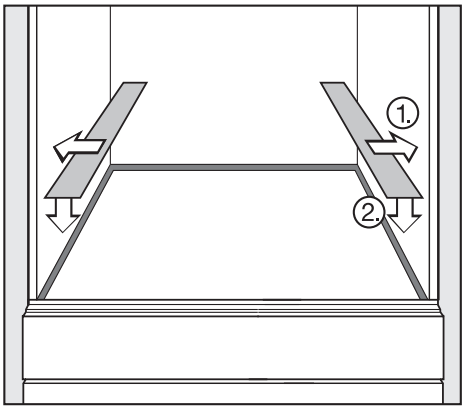
Ⓐ Ventilación (min. 24" ^{2} / 150 cm^2) posible corte de la parte trasera **o** del gabinete o en la plataforma

Ⓑ Corte para el hilo para corriente (min. 1"^{2} / 3 cm^2)

Ⓒ Hilo para corriente

El horno debe instalarse en un gabinete soportado desde la parte de abajo.
Debe hacerse un corte de 12" x 2" (30 cm x 5 cm) para su ventilación. La apertura debe realizarse en la parte trasera del gabinete o en la parte trasera de la plataforma debajo del horno.
No aisle el gabinete. Eso impedirá una ventilación adecuada.

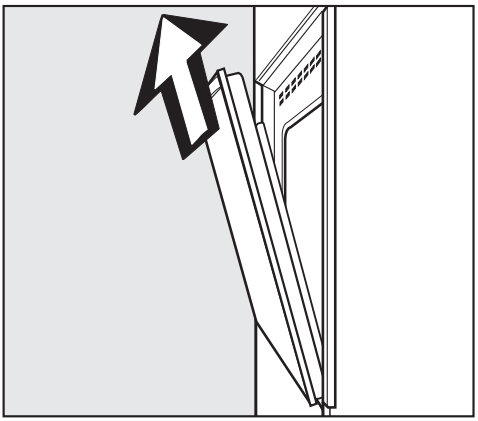
- Coloque las placas deslizantes al piso del mueble.



- Prepare el piso para ser removible. Abra las abrazaderas de fijación en cada bisagra de la puerta.

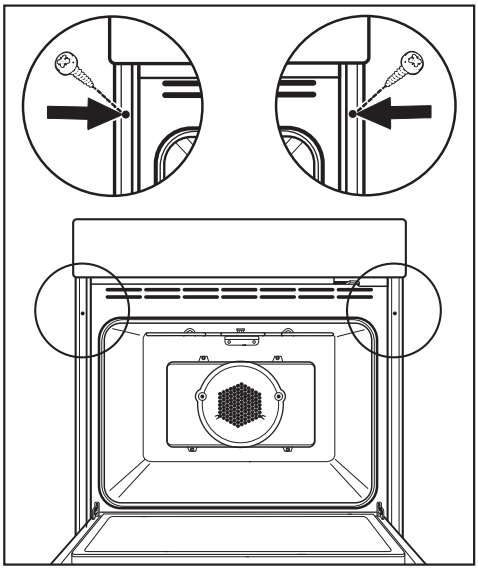
Para instalar el horno

- Cierre la puerta suavemente hasta que las abrazaderas queden fijas y no tengan movimiento alguno. Jale la puerta hacia arriba.



- Conecte el horno al suministro eléctrico.
- Deslice el horno dentro del mueble y verifique que quede alineado.
- Vuelva a instalar la puertar.

- Abra la puerta del horno y ubique los dos orificios para los tornillos de montaje en el bastidor del horno. Marque y perfore orificios pilotos de 6 mm. Sujete el horno al gabinete insertando los tornillos a través del bastidor hasta el gabinete.



Ajuste del tiempo

Aparecerá el mensaje "Enter Time: hh:mm" (introducir hora: hh:mm) en la pantalla cuando el horno está conectado a la electricidad.

- Ajuste la hora en curso con la ayuda del teclado.
- Grabe la hora con sólo oprimir el control localizado a la derecha de "OK" (aceptar).

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73
Fax: +52 (55) 85 03 98 74
Correo electronico: servicio@miele.com.mx

Derechos reservados de alteración / 1107

M.-Nr. 06 391 330 / V02